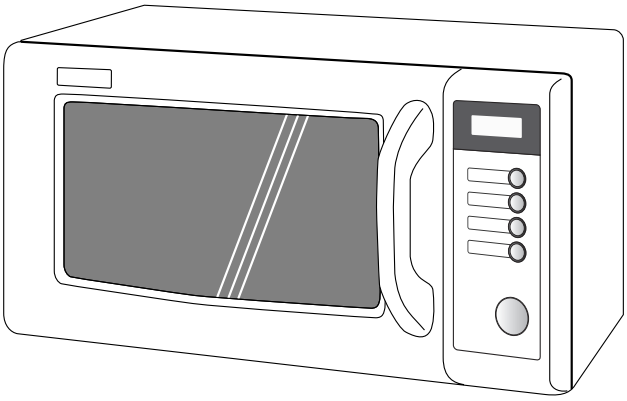
SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL

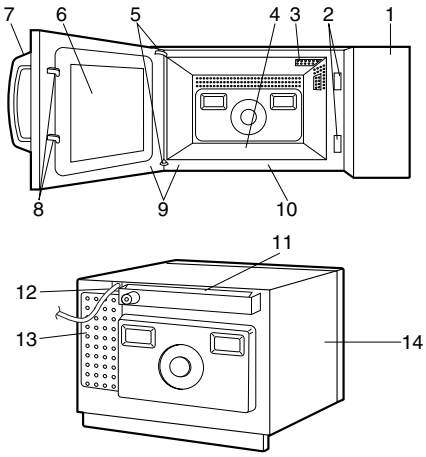


D	**BEDIENUNGSANLEITUNG** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 52.*
F	**MODE D´EMPLOI** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. *Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.*
NL	**GEBRUIKSAANWIJZING** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. *Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.*
I	**MANUALE D'ISTRUZIONI** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute. *Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.*
E	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** - Este manual contiene información muy importante que debe leerse antes de utilizar el horno. **Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta. *Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.*

DEUTSCH Seite 1/D-1
FRANÇAIS Page 11/F-1
NEDERLANDS Bladzijde 21/NL-1
ITALIANO Pagina 31/I-1
ESPAÑOL Página 41/E-1

R-15AM 1000W(IEC 60705)

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



D

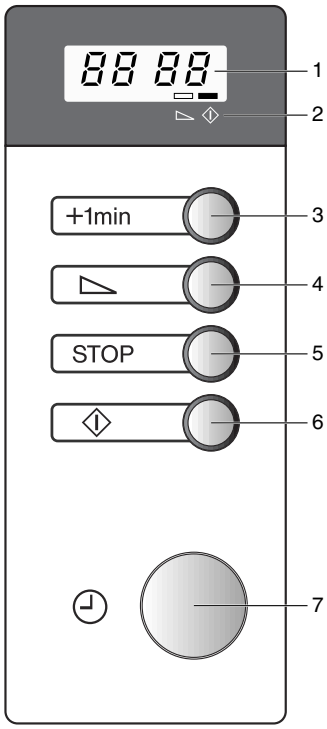
GERÄT

1 Bedienfeld
2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
3 Garraumlampe
4 Keramikboden (nicht entfernbar)
5 Türscharniere
6 Tür
7 Türgriff
8 Türsicherheitsverriegelung
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Innenraum-Abdeckungsplatte
11 Belüftungsabdeckung und-öffnungen
12 Netzkabel
13 Lufteintrittsöffnungen
14 Außenseite

F

FOUR

1 Tableau de commande
2 Ouvertures des verrous de la porte
3 Eclairage du four
4 Sole en céramique (non amovible)
5 Charnières
6 Porte
7 Poignée d'ouverture de la porte
8 Loquets de sécurité
9 Joint de porte et surface de contact du joint
10 Face de la cavité
11 Ouïes d'aération et couvercle
12 Cordon d'alimentation
13 Entrées d'air
14 Carrosserie extérieure



BEDIENFELD

1 Display
2 Symbole
Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.
Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen
Symbol für Garen
3 +1min-Taste
4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste
5 STOP-Taste
6 START-Taste
7 ZEITSCHALTUHR-Knopf

TABLEAU DE COMMANDE

1 Affichage numérique
2 Témoins
L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste audessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.
Témoin de niveau de puissance
Témoin de cuisson
3 Touche +1min
4 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES
5 Touche ARRET
6 Touche DEPART
7 Bouton MINUTERIE

NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

NL

OVEN

1 Bedieningspaneel
2 Openingen voor deurvergrendeling
3 Ovenlamp
4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
5 Deurscharnieren
6 Deur
7 Deur open-hendel
8 Veiligheidsdeurgrendels
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Voorplaat van ovenruimte
11 Ventilatie-afdekking
12 Netsnoer
13 Luchtinlaatopeningen
14 Behuizing

I

FORNO

1 Pannello comandi
2 Aperture di bloccaggio sportello
3 Luce forno
4 Piano di ceramica (Non asportabile)
5 Cerniere sportello
6 Sportello
7 Manico di apertura sportello
8 Ganci di sicurezza sportello
9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
10 Piastra frontale del vano forno
11 Copertura di ventilazione dell'aria
12 Cavo di alimentazione
13 Aperture di aspirazione dell'aria
14 Mobile esterno

E

HORNO

1 Panel de control
2 Orificios de cierre de la puerta
3 Lámpara del horno
4 Piso de cerámica (No desmontable)
5 Bisagras de la puerta
6 Puerta
7 Asa de abertura de la puerta
8 Pestillos de la puerta de seguridad
9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
10 Placa frontal hueca
11 Cubierta de ventilación de aire
12 Cable de alimentación
13 Aberturas de entrada de aire
14 Exterior de la caja

BEDIENINGSPANEEL

1 Digitale display
2 Indikators
De overeenkomstige indicator boven elk symbool zal gaan knipperen of gaan branden volgens de gebruiksaanwijzing. Wanneer er een indicator knippert, dient u de passende toets in te drukken (met hetzelfde symbool) of de noodzakelijke bewerking uit te voeren.
Vermogenniveau-indikator
Koken-indikator
3 +1min-toets
4 MAGNETRON VERMOGENNIVEAU-toets
5 STOP-toets
6 START-toets
7 TIJDSCHAKELAAR-knop

PANNELLO DEI COMANDI

1 Display digitale
2 Indicatori
L'indicatore appropriato lampeggerà oppure si accenderà proprio sopra ciascun simbolo, conformemente all'istruzione. Quando un indicatore lampeggia, premete il pulsante appropriato (contrassegnato dallo stesso simbolo) oppure effettuate l'operazione necessaria.
Indicatore di livello potenza microonde
Indicatore di cottura
3 Pulsante di +1min
4 Pulsante delle LIVELLO DI POTENZA MICROONDE
5 Pulsante di ARRESTO
6 Pulsante di AVVIO COTTURA
7 TIMER

PANEL DE CONTROL

1 Visualizador digital
2 Indicadores
El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.
Indicador del nivel de potencia de microondas
Indicador de cocción
3 Tecla de +1min
4 Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS
5 Tecla de PARADA
6 Tecla INICIO DE COCCIÓN
7 TEMPORIZADOR

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.
5. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. **Qualora il forno dovesse produrre del fumo, spegnetelo ovvero sfilatene la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.**
10. **Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-8. Si raccomanda di verificare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo all'interno di forni a microonde.**
11. **In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.**
12. **Dopo l'uso, pulire il piano di ceramica e il vano forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
16. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
21. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
   b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
   c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dellosportello non siano danneggiate.
   d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
   e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
3. **Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente un elettricista autorizzato.**
4. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
5. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
6. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-7.
7. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.
7. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

ATTENZIONE:

1. **Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.**
2. **Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.**
3. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
4. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

   Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

   Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

   1.Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-9).
   2.Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
   3.Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
   4.Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
5. **Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**
6. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. **ATTENZIONE:**
   Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
2. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
3. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
4. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

   La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.
5. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
6. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
7. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
8. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. **AVVERTENZA:**
   Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.
2. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

   Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. I bambini piccoli devono essere controllati così da evitare che giochino con il forno.
3. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.

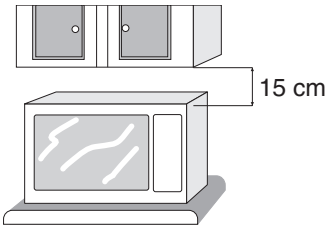
NOTA

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

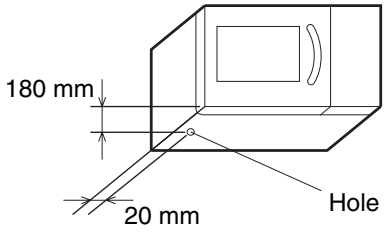
ITALIANO

INSTALLAZIONE

1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 15 cm.



5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.
6) L'unità può essere fissata a un piano di copertura o un supporto. A questo scopo l'unità sul fondo è dotata di un foro per vite. Dopo avere installato definitivamente il forno, eseguire un foro nel piano di copertura per una vite autofilettante di 5 mm. Il sostegno dovrebbe stare a 20 mm dal lato sinistro dell'involucro esterno e 180 mm più indietro rispetto al bordo anteriore della piastra frontale del vano forno.



ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA 276 WRRZ)

NOTE:

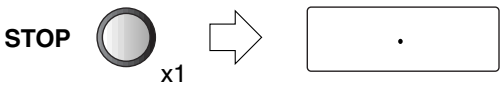
- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

PRIMA DI USARE IL FORNO

Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.

1. Il display del forno comincia a lampeggiare mostrando l'indicazione:

2. Toccate il pulsante di **ARRESTO (STOP)**, appare sul display:



Uso del pulsante di ARRESTO (STOP).

Usate il pulsante di **ARRESTO (STOP)** per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.

COTTURA A MICROONDE

Ci sono 5 livelli di potenza preselezionati del forno a microonde. Per selezionare il livello di potenza, riferitevi alle istruzioni in questo ricettario. In generale, vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

100 P (1000 W) Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).

70 P (700 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.

50 P (500 W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

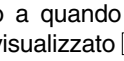
30 P (300 W Impostazione per scongelare) Per scongelare, selezionare questa impostazione.

L'alimento viene scongelato in maniera uniforme.

Questa impostazione è ideale anche per cuocere a lento riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.

10 P (100 W) Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

P = Percemto

Per impostare la potenza, toccate il pulsante delle **MICROONDE** fino a quando il livello desiderato viene visualizzato. Se si tocca una volta il pulsante delle **MICROONDE**, verrà visualizzato  . Se oltrepassate il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante delle **MICROONDE** finché non raggiungete di nuovo il livello desiderato. **Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 100 P.**

COME AZIONARE IL FORNO

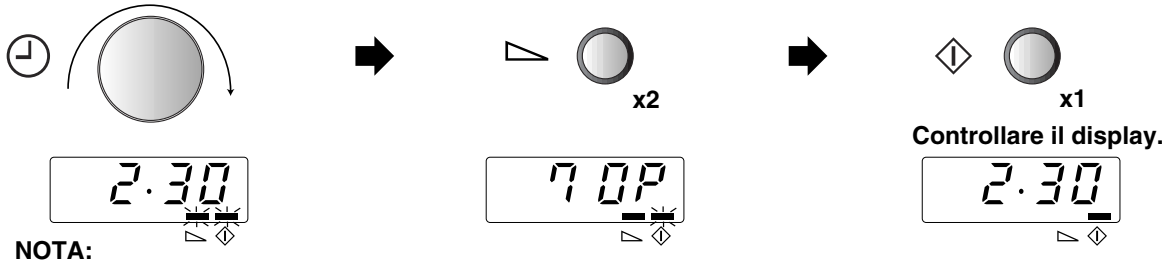
Il forno si può programmare fino a 30 minuti. (30.00) Il tempo di cottura (scongelamento) può essere aumentato dai 10 secondi a 1 minuto, a seconda della durata totale della cottura (scongelamento) in questione, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto

Esempio:

Si supponga di voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 70 P.

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola **TIMER**.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo due volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA**.
3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.



NOTA:

1. Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **AVVIO COTTURA**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il **LIVELLO DI POTENZA**, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.
3. La manopola **TIMER** si può ruotare in senso orario od antiorario. Ruotandola in senso antiorario, il tempo di cottura si riduce a partire da 30 minuti.

ITALIANO

ALTRE FUNZIONI UTILI

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA

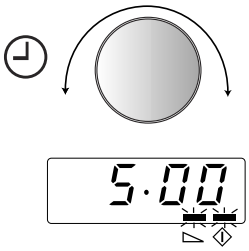
E' possibile impostare fino a un massimo di 3 sequenze.
È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 30 minuti per ogni stadio. Il tempo di cottura totale massimo è di 30 minuti.

Esempio:-

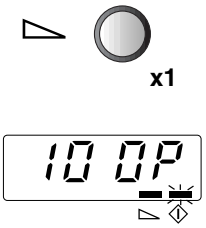
Procedura: 5 minuti a potenza 100 P (livello 1)
16 minuti a potenza 30 P (livello 2)

FASE 1

1. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

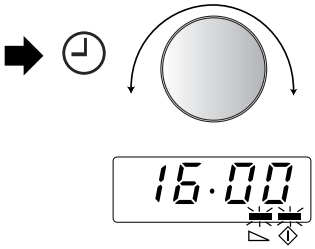


2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo una volta il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

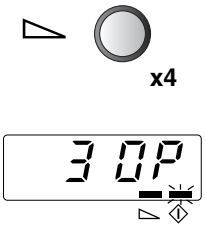


FASE 2

3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.



4. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo quattro volte il pulsante di **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.



5. Per avviare la cottura premere una volta il pulsante **AVVIO COTTURA**.

(Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 100 P, e per i restanti 16 minuti passa al funzionamento con il 30 P).

NOTA: Se il tempo di cottura totale supera i 30 minuti, sul display appare EE.
Premere il tasto **STOP** e riprogrammare.

ALTRE FUNZIONI UTILI

2. FUNZIONE DI "ANCORA UN MINUTO"

Il pulsante **+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

a. Accensione diretta
Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il pulsante **+1min**.

b. Prolungare il tempo di cottura.
Si ha la possibilità di incrementare il tempo di cottura in unità di 1 minuto o multipli di questo se il pulsante è premuto mentre il forno è in funzione.
Il tempo massimo è 30 minuti.

3. CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA

Per controllare il livello di potenza delle microonde durante la fase di cottura, premere il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

Per non interrompere la visualizzazione del livello di potenza, tenere premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA MICROONDE**.

Il forno continua il conteggio anche se sul display appare il livello di potenza.

ITALIANO

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUINDI QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierebbe la vita dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

PRECAUZIONE:

NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE. NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.

NON PULITE IL FORNO CON GETTI D'ACQUA.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciuttol.

ATTENZIONE:

NON ACCENDERE IL FORNO SENZA LA COPERTURA DI VENTILAZIONE DELL'ARIA.

Pannello commandi

Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finchè tutto lo sporco è scomparso.
   L'accumulo di schizzi potrebbe surriscaldarsi, producendo fumo o addirittura incendiarsi e, quindi, divenire causa della produzione di archi.
2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Sportello

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usare prodotti di pulizia abrasivi.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

1. Alimentazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.
2. A sportello aperto:
   La lampadina si accende? Sì _____ NO _____
3. Mettete nel forno una tazza di 150 ml d'acqua e chiudete saldamente lo sportello.
   Impostare per un minuto il forno sul livello di potenza 100 P ed accendere il forno.
   A. La luce del forno si accende? Sì _____ NO _____
   B. Il sistema di ventilazione funziona? Sì _____ NO _____
      (Controllate posando una mano sulle aperture)
   C. Trascorso 1 minuto viene emesso un segnale acustico? Sì _____ NO _____
   D. L'indicatore per la cottura in corso si spegne? Sì _____ NO _____
   E. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda? Sì _____ NO _____

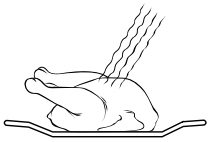
Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

CIO CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne conseque, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

ALIMENTI

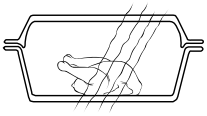


Assorbono le microonde

LE STOVIGLIE ADATTE

Vetro, vetro-ceramica e porcellana
Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica
Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poichè in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

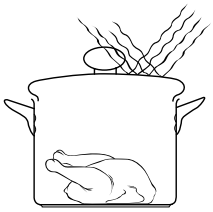
Plastica e carta
Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

Pellicola per la cottura in forno a microonde
Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

Tubolare di pellicola da forno
Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

Metallo
Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.
Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

METALLO



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.
Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.
Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto: mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collocherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100P - 70P:

L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).

Potenza del 60P - 40P:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.

Potenza del 30P - 20P:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.

Potenza del 10P:

Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.
P = Percemto

Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po' d'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).
Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

TABELLA E RICETTE DI COTTURA

	Menu	Température initiale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 15 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10P	7' circa	10'30" circa	15' circa	
	Pesce	-18°C	10P	5'30" circa	10' circa	15' circa	
	Frutta	-18°C	10P	5'20" circa	9' circa	—	
	*Dolce (senza frutta o formaggio)	-18°C	10P	2' circa	3' circa	4' circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10P	1'50" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10P	5'30" circa	9' circa	14' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10P	5'20" circa	7' circa	9'30" circa	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100P	1'20" circa	2'40" circa	3'50" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100P	1'30" circa	3' circa	4' circa	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100P	1'30" circa	3' circa	4'20" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100P	1'30" circa	2'30" circa	3'40" circa	
	Gulash, ragù	5±2°C	100P	1'45" circa	2'45" circa	3'20" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100P	1'10". circa	2' circa	—	—
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100P	25-30 sec. circa	40 sec.	50 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100P	3'30" circa	6'30" circa	8' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100P	3'30"-4' circa	7' circa	8' circa	

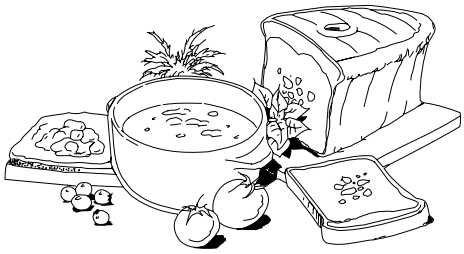
* indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

**Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 15 minuti circa.

	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100P	10 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100P	9 sec. circa	14 sec. circa
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100P	20 sec. circa	27 sec. circa
	*Polpetta	5±2°C	100P	1' circa	1'50" circa
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50P	1'50" circa	3' circa
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100P	15 sec.	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100P	50 sec.	–

* indicazioni per pezzi (1, 2 pezzi), non in grammi.

Ricette



Uova strapazzate

Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 1 minuto 30 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

Toast all'Hawaiana

Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 40 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

Pancetta affumicata

Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 45 secondi circa.

Cioccolata calda con crema

Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolata nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 1 minuto 20 secondi circa. Rigirate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

Per la cottura di tutte le ricette viene utilizzato il 100P della potenza microonde.

ITALIANO

(D) TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	1.55 kW
Leistungsabgabe:	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T)
Garraumabmessungen:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T)
Garrauminhalt:	28 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 18 kg

(F) FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	1.55 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P)
Dimensions de la cavité:	351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P)
Volume de la cavité:	28 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	18 kg environ

(NL) SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1.55 kW
Uitgangsvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Capaciteit oven:	28 l
Kooksysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 18 kg

(I) DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A, a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	1.55 kW
Potenza emessa:	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P)
Dimensioni cavità:	351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P)
Capacità forno:	28 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	18 kg circa

(E) ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energia eléctrica de CA:	1.55 kW
Potencia de salida:	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	28 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	18 kg aproximadamente

SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Repubic of Germany

TINSZA100WRRZ-H31

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia